PAELLA

100 g de filet de porc, 100 g de veau, 1/2 poulet, 150 g de foie de veau, 3 oignons, 1 litre 1/2 de bouillon de poule, 4 tasses de riz, 1 ou 2 feuilles de laurier, sel, poivre de Cayenne, 1 ou 2 pincées de safran, 2 poivrons rouges, 2 poivrons verts, 4 tomates, 1 boîte de fonds d'artichauts, 1 petite boîte de pois fins, 1 paquet de crabe surgelé, quelques tranches de jambon cuit, quelques moules et crevettes, 1 petite boîte de champignons, 1 dl d'huile d'olive.

Faites dorer dans de l'huile d'olive les morceaux de filet de porc, de veau, de poulet désossé ainsi que les oignons hachés. Arrosez de bouillon de poule et laissez cuire un bon quart d'heure. Ajoutez ensuite le riz, le laurier, le sel, le poivre, le safran et continuez la cuisson. Entre-temps, faites revenir dans l'huile les poivrons blanchis et coupés en morceaux ainsi que des tranches de tomates, les fonds d'artichauts, les petits pois, le crabe dégelé, le jambon coupé en dés, les moules, les crevettes et les champignons. Dans une casserole, rassemblez les deux préparations. Mélangez régulièrement tous les ingrédients. Veillez à ce que le riz soit cuit, mais ne colle pas. Mouillez d'un supplément de bouillon de poule si nécessaire. En dernier lieu, rissolez le foie de veau coupé en dés. Sur un plat de service gardé au chaud, versez la paella et parsemez avec les dés de foie de veau.

PAELLA

Pour 6 personnes: 250 g de riz long grain, 1 poulet, 250 g de poitrine de porc, 500 g de poisson (congre, baudroie), 6 saucisses chipolatas, 1 kg de moules, 1 paquet de 225 g de petits pois surgelés, 1 paquet de 300 g de haricots verts très fins surgelés, 1 poivron rouge, 1 boite de 1/2 litre de tomates pelées, 1 dl d'huile d'olive, 1 c à café de safran, sel, poivre.

Faites blanchir pendant 5 mn à l'eau bouillante les petits pois et les haricots surgelés. Egouttez-les. Faites ouvrir les moules sur feu vif et passez leur jus de cuisson. Coupez en morceaux le poulet, le porc et le poisson. Faites les dorer dans l'huile chaude avec la gousse d'ail écrasée et l'oignon finement haché. Ajoutez les saucisses et mélangez bien. Versez le contenu de la boîte de tomates puis, après 5 mn, le riz. Lorsque celui-ci devient transparent, mouillez avec deux fois et demie son volume d'eau. Ajoutez les haricots, les petits pois, le poivron lavé et coupé en lamelles et les moules dans leurs coquilles. Salez, poivrez et laissez cuire à feu vif pendant 20 mn, en secouant la poêle de temps en temps pour que le riz n'attache pas au fond. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le safran. Le poulet peut être remplacé par du lapin, vous pouvez ajoutez des langoustines et des calmars.

PAELLA

Découper un poulet à cru. Faire prendre couleur aux morceaux, à la poêle, dans de l'huile d'olives. Même chose avec 500 g de porc maigre en dés. Dans une marmite joindre le poulet et le porc, ajouter de l'huile, des petits artichauts, deux tomates coupées, une poignée de petits pois, une de haricots verts, un piment rouge et 400 g de riz. Verser de l'eau chaude jusqu'à remplir la marmite et porter à ébullition. Mettez du safran, une anguille en tronçons, une

douzaine de gros escargots, quelques moules. Maintenir à feu vif cinq minutes puis continuer lentement un quart d'heure. Faire étuver au four une fois que les grains de riz ont absorbé toute l'eau et pour qu'ils se détachent.

PAELLA

12 moules avec leurs coques, 6 c à soupe de vin blanc sec, 2 oignons émincés, 4 c à soupe de persil, 1 petit poulet coupé en morceaux, 250 g de porc maigre coupé en dés, 125 g de chorizo ou saucisse coupée en rondelles, 1 verre d'huile d'olive, 1 petite langouste coupée en morceaux, 8 grosses crevettes ou langoustines, 1 oignon d'Espagne émincé, 4 petites gousses d'ail hachées, 4 grosses tomates pelées et coupées en rondelles, 2 piments doux émincés, sel et poivre noir, 1 pincée de poivre de Cayenne, 1/2 c à café de safran, 3 verres de bouillon, 500 g de riz, 1 petite boîte de petits pois.

Mettez la moitié de l'huile dans la paella, ou une très large poêle, et faites bien dorer le poulet, le porc et la saucisse jusqu'à mi-cuisson, puis retirez-les. Pendant que cuit la viande, faites ouvrir les moules dans le vin blanc, avec 2 cuillerées à soupe d'oignons émincés et de persil haché; mettez les moules de côté et réservez le jus après l'avoir passé. Dans la paella, faites alors sauter la langouste et les crevettes ou langoustines. Retirez-les aussi. Toujours dans la même poêle, faites revenir jusqu'à transparence l'oignon d'Espagne et 2 gousses d'ail émincées. Ajoutez les tomates pelées et coupées, les piments émincés et faites cuire doucement pendant 5 minutes, en remuant constamment. Retirez tout le mélange de la poêle. n'y laissez que la matière grasse, à laquelle vous ajouterez le dernier 1/2 verre d'huile. Faites chauffer et versez-y le riz sec, remuez quelques instants jusqu'à ce qu'il devienne transparent et crépite. Versez d'un seul coup le bouillon très chaud, l'eau des moules et ajoutez le safran délayé dans un peu d'eau chaude, puis tous les ingrédients sauf la moitié de la langouste et les petits pois. Amenez lentement à ébullition et laissez cuire 15 minutes environ sans remuer. Ajoutez alors les petits pois et le reste de la langouste et disposez à la surface quelques langoustines, moules et morceaux de poulet. Couvrez. Laissez cuire encore 5 à 10 minutes. Le riz doit être sec et un peu croquant.

PAELLA

30 à 40 mn. Pour 6 à 8 personnes. 1 poulet de 1 kg, 300 g de travers de porc, 6OO g de calamars, 12 langoustines, 1 litre de moules, 200 g de crevettes, 1 kg de petits pois, 1 gros poivron, 4 tomates, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 1 tube de safran, 400 g de riz, 2 fois son volume d'eau. Couper le poulet en 12 morceaux et le porc en cubes. Mettre dans une cocotte avec de l'huile. A petit feu cuire à moitié sans prendre couleur 3O mn. sel, poivre. Dans le plat à paella mettre de l'huile chauffer à feu vif ajouter les calamars et le poivron coupé en lanières. Dès que leur eau est évaporée ajouter le riz, les oignons, l'ail haché et les queues de langoustines, le riz et les tomates coupées en quatre et épépinées, remuer les tomates pour les fondre. Répartir les morceaux de viande moitiés cuits, ajouter les pois. Poivre, sel, Cayenne, safran dans de l'eau chaude verser sur le tout, amener rapidement à ébullition, couvrir et laisser bouillonner 20mn. Au bout de ce temps le riz aura absorbé le liquide. Disposer les moules.

PAELLA

1 poulet de 1 kg, 5 c à soupe d'huile d'olive, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de persil, 500 g de tomates pelées, 200 g de jambon cuit, 200 g de chorizo, 200 g de petits pois, 16 crevettes géantes, 750 g de palourdes, 1 verre de vin blanc, 1 gros poivron rouge, 300 g de riz, 1 litre de bouillon de volaille, 1 dose de safran, 1 citron, sel, poivre.

Faire dorer les morceaux de poulet dans 3 cuillères d'huile. Avec le reste de l'huile faire dorer le hachis d'oignon, ail et persil, puis ajoutez les tomates et cuire 10 mn. Ajouter cette préparation au poulet et cuire 10 mn. Faire ouvrir les palourdes dans le vin blanc et les verser avec le poulet, puis ajouter le poivron et le riz. Délayer le safran et le jus de citron dans le bouillon chaud, verser la moitié dans le plat mijoter 18 mn en arrosant de temps en temps avec le reste du bouillon. Quand le riz commence à bien s'assécher mettre le plat sous le gril du four quelques minutes.

PAELLA A LA VALENCIENNE

2 poulets tendres, 24 escargots, 6 langoustines, 1 litre de moules, 1 1/2 dl d'huile, 300 g de riz, 250 g de pois frais, 125 g de haricots verts, 5 fonds de petits artichauts, 12 g d'ail, 5 feuilles de laurier, 1 à 2 g de safran, 1 branche de thym, 1 litre de bouillon, sel.

Faire revenir le poulet avec 1 ou 2 gousses d'ail. Lorsque tout est bien coloré ajouter encore 4 à 5 g d'ail haché. Préparez le bouillon avec carcasses + oignons, échalotes, persil. Faire revenir le riz, ajouter le bouillon, les légumes et les crustacés.

PAELLA A LA VALENCIENNE

Préparation 20 minutes. Cuisson 40 minutes. Pour 4 personnes: 300 grammes de riz, 600 grammes de divers poissons (dorade, bar, colin, rouget), 350 grammes de fruits de mer nettoyés (moules, palourdes, praires), 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 oignon, 2 gousses d'ail, huile, bouillon de poulet ou végétal.

Faites revenir dans l'huile les poissons, naturellement vidés et prêts à la cuisson, en même temps que les poivrons coupés en lanières. Unissez les fruits de mer, baissez le feu et laissez cuire tout doucement. Faites revenir maintenant l'oignon émincé, dans une autre casserole, ajoutez le riz qui doit bien blondir: à ce moment, ajoutez une quantité de bouillon suffisante à faire cuire le riz une quinzaine de minutes, avec l'ail bien pilé. Le riz sera ainsi aux trois quarts de son temps normal de cuisson. Versez-le dans la casserole où les poissons ont fini de cuire, remuez bien sur feu assez vif. Versez le tout dans une grosse poêle (paella), ajoutez un filet d'huile à toute la préparation et passez au four, très chaud, cinq minutes environ. Servez dans la même poêle. On peut varier la composition de la paella en a joutant des artichauts coupés en quartiers, de la viande de poulet, dinde, porc du lard fumé, et surtout du safran.

PAELLA D'ALICANTE

1 petit poulet, 250 g de chair de lapin, 75 g de beurre ou d'huile, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 200 g de tomates, 400 g de riz, 1 litre de bouillon, sel, poivre, 4oeufs, 1 chorizo fort.

Faire dorer les morceaux de poulet et de lapin. Retirer y faire blondir les oignons et l'ail hachés. Remettre les viandes, ajouter des tomates épépinées et concassées et cuire 15 mn. Ajouter ensuite le riz. Ajouter le bouillon peu à peu. Cuire 10 mn. Saler, poivrer. Verser les oeufs en omelette sur le riz, disposer au-dessus les rondelles de chorizo. Glisser au four chaud 10 mn.